Louis Tellier

L'outil des Chefs depuis 1947

NOTICE CHEF COMBI COOKER ™ SEMI-PRO

USER INSTRUCTIONS SEMI-PRO CHEF COMBI COOKER ™

INSTRUCCIONES CHEF COMBI COOKER ™ SEMI-PRO

LouisTellier.fr

Louis Tellier - Tellier S.A.S.

Z.I. du Val d'Argent
21 rue Guy Moquet
95100 ARGENTEUIL

Tél. +33 (1) 34 11 38 38
Fax: + 33 (1) 34 11 18 50
Email: LT@tellier.fr

Louis Tellier®

L'outil des Chefs depuis 1947

Sommaire

FR - NOTICE CHEF COMBI COOKER™ SEMI-PRO
Louis Tellier

P 5 - 1. LES ATOUTS DU CHEF COMBI COOKER™

P 6 - 2. LES COMPOSANTS ET ACCESSOIRES

P 8 - 3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'ENTRETIEN

P 8 - 4. CONSEILS D'UTILISATION

P 10 - 5. FONCTIONS, CUISSONS, RECETTES
P 10 - 5,1. Plancha vapeur
P 10 - 5.2. Fonction bain-marie
P 11 - 5.3. Cuisson des céréales et des légumineuses
Recette de Quinoa aux légumes bio croquants
P 12 - Tableau de cuisson des céréales et légumineuses
P 13 - 5.4. Mijotage: bourguignon, blanquette, plats en sauce
Recette d'agneau vapeur, menthe fraîche et petits légumes
P 14 - 5.5. Cuisson vapeur
Recette de langoustines vapeur
Recette de brioches au beurre
P 16 - 5.6. Cuisson des œufs
Recette d'omelette « cuisson blanche »
P 17 - Tableau de cuisson des fruits de mer, des viandes et des œufs
P 18 - Tableau de cuisson des légumes
P 19 - Tableau de cuisson des fruits et condiments
P 20 - 5.7. Ouvrir ou cuire les coquillages
Recette de moules de bouchot vapeur au citron et poivre de Cayenne
P 21 - 5.8. Cuissons délicates
Recette de petits pots de crème à la fleur d'oranger
P 21 - 5.9. Fonction stérilisateur
Recette de bocaux de ratatouille
P 23 - Tableau de stérilisation
P 24 - 5.10. Réchauffage et décongélation
P 24 - 5.11. Cuisson sous vide à basse température
P 25 - 5.12. Position maintien au chaud
P 25 - 5.13. Yaourtière
Recette de yaourt nature, pour 8 pots
P 26 - 5.14. Fonction fondue Chinoise
Recette de fondue Chinoise
Recettes des sauces

1- LES ATOUTS DU CHEF COMBI COOKER™

Pratique, il vous libère du temps !
Préparez un repas complet, de l'entrée au dessert, en 30 minutes !
Il sait tout faire : cuire à la vapeur, au bain-marie, mijoter, maintenir au chaud, décongeler ou réchauffer !
Autonome pendant 2 heures et programmable, il vous autorise une cuisson sans surveillance.

Conviviale, la plancha vapeur !
Proposez un nouveau concept de restauration, à la fois festif, sain et gourmand : la plancha vapeur séduira tous les publics !

La nouvelle tendance des chefs !
Idéal pour cuisiner les produits bio, le CHEF COMBI COOKER™ est plébiscité par les chefs pour les nouvelles cuissons douces : la cuisson sous vide, la cuisson à basse température, et la cuisine vapeur de produits délicats.
Cet outil performant complet intègre également les fonctions :
. stérilisateur
. yaourtière
pour de nouvelles cartes au goût du jour : yaourts maison, cuisson en bocaux, ...

Un service chaud assuré !
Le CHEF COMBI COOKER™ maintient au chaud sans brûler ni dessécher, vous permettant de réussir vos réceptions et de gérer les services décalés.

Températures douces pour une cuisson saine
Cuisinez en toute sérénité : aucun risque de rater vos plats ou de brûler vos aliments !
Sa température ne dépassant jamais 100°C, le CHEF COMBI COOKER™ prend soin de la santé : vitamines, minéraux et nutriments sont préservés ; aucun goudron n'est créé.

Mobile et modulable
Modulable jusqu'à 5 paniers vapeurs, il assure une circulation homogène de la vapeur grâce à son système de double parois.
Il se déplace au gré de vos besoins et s'adapte aux nombre de convives, pour réussir vos réceptions, où qu'elles soient.

2- LES COMPOSANTS ET ACCESSOIRES

Une fabrication européenne de qualité
Le CHEF COMBI COOKER est fabriqué en CEE, selon des critères de qualité et de robustesse qui signent les produits Louis Tellier.

Un produit durable garanti 5 ans*
La cuve et l'électronique sont garanties 5 ans à partir de la date d'achat, dans des conditions d'utilisation normales. Cette garantie exclut le cas de pièces cabossées ou endommagées suite à des dégradations intentionnelles ou accidentelles.
Au-delà de la durée de garantie, les réparations du produit pourront être effectuées par notre atelier de service après-vente, après établissement d'un devis.
Les autres composants : accessoires, bacs, cadres et le couvercle, considérés comme pièces d'usure, ne sont pas couverts par la garantie et doivent être changés dès qu'ils sont usés ou abîmés. Commandez les pièces détachées auprès de votre revendeur habituel.
Notre responsabilité sera exclue en cas d'utilisation non conforme aux prescriptions présentes dans cette notice, ou pour un usage non mentionné dans la présente notice.
Merci de conserver la preuve d'achat de votre produit ainsi que la présente notice, tamponnée du cachet du revendeur.

Efficacité et sécurité électrique
La montée en vapeur de l'appareil est très rapide : en moins de 2 minutes, il est prêt à la cuisson.
Selon le thermostat choisi (position vapeur, cuisson basse température ou maintien au chaud), 4 thermostats dont un thermostat de sécurité se relaient afin de maintenir la température optimale correspondante, tout en :
. limitant la consommation d'énergie à puissance consommée passant alors de 1700 Watts à 860 watts
. maintenant une production de vapeur constante de 50 g /minute.

L'autonomie de la cuve est de 2 heures minimum.
Si la cuve est vide, une alarme sonore se déclenche.
Au-delà de 2 minutes d'alarme en continu, l'appareil se met en veille.
Il se « réveille » dès que la cuve est à nouveau remplie.
Cette double sécurité évite d'endommager votre appareil et votre installation électrique.

A Couvercle en verre trempé de forme étudiée pour que la condensation retombe le long des parois des bacs en Tritan™*, sans toucher les aliments.

B Bac mijoteur inox et son cadre double-paroi en Tritan™* :
· idéal pour la cuisson de tous les féculents (riz, pâtes, quinoa, etc...) sans brûler
· idéal pour cuire au bain-marie vos préparations délicates
· parfait pour mijoter sans attacher

C Séparateur amovible afin de cuisiner deux aliments dans le même panier.

D Panier vapeur perforé** en inox, avec son cadre « circulateur de vapeur » translucide.

E Plateau plancha.

F Cuve inox équipée de 4 thermostats et permettant une autonomie de 2h de chauffe. 3 positions : Vapeur, Cuisson douce, Maintien au chaud
Minuteur.
Puissance : 1700W-230 V.

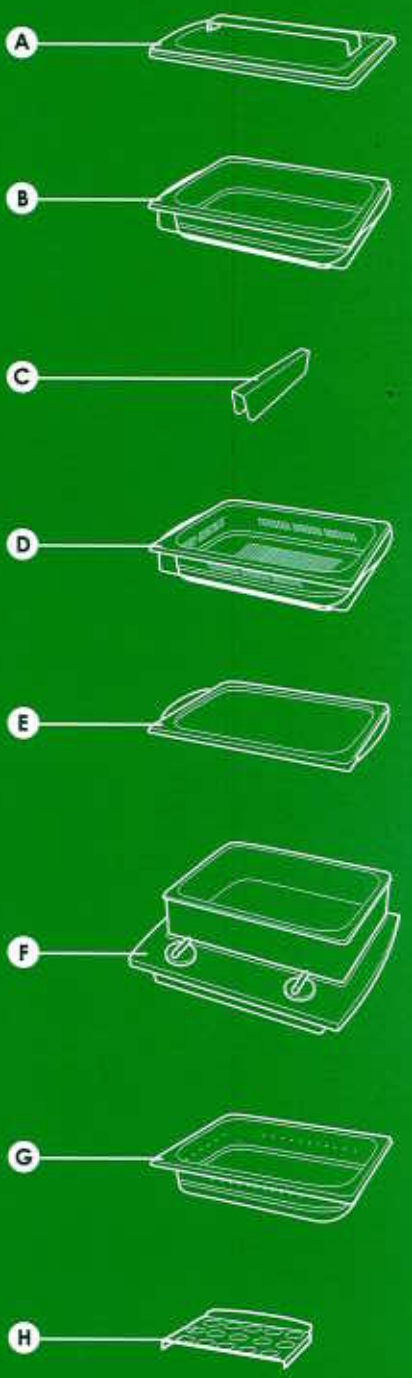
Faîtes évoluer votre appareil avec les compléments :

G Bac récupérateur de jus en inox :
Fond plein et perforé sur les côtés, idéal pour les fruits de mer et les produits bio.

H Cuit-oeufs inox : pour cuire jusqu'à 15 oeufs (durs, coque ou mollets)

** le Tritan™, résistant aux chocs et lavable en machine, est un matériau apte au contact alimentaire et garanti sans bisphénol-A.*

*** Complétez votre appareil pour superposer jusqu'à 5 paniers vapeur : le système unique de cadres double-paroi en Tritan™ assure une circulation homogène de la vapeur.*



3- CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'ENTRETIEN

Placez l'appareil hors de portée des enfants : la vapeur produite et l'eau de la cuve sont très chaudes.

Branchement électrique

. Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre, d'une puissance minimale de 16 ampères
. Vérifiez que la tension de l'installation soit adaptée (230 V)
. Ne laissez pas le cordon près d'une source de chaleur. En cas de cordon électrique endommagé, changez le cordon : vous risquez une électrocution.

Chaleur, vapeur

. Débranchez l'appareil pour le remplir, le vider ou le déplacer.
. Respectez la limite « max » de la cuve lors de son remplissage.
. Placez votre appareil sur une surface plane pour éviter tout renversement et un fonctionnement optimal.
. Ne placez pas votre appareil près d'éléments craignant la chaleur ou la vapeur.
. Attention de ne pas vous brûler le visage, les mains et le corps avec la vapeur chaude lors de l'ouverture du couvercle et de la manipulation des bacs.
. Manipulez les bacs avec leurs cadres : les bacs en inox sont très chauds.
. Utilisez le plateau pour déposer le couvercle et les bacs afin d'éviter tout ruissellement

Entretien

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
Le système électrique est installé sous la cuve, à l'avant droit.
Par conséquent,
. Videz la cuve par l'endroit indiqué par la flèche (arrière gauche) et veillez à ne pas humidifier le connecteur du cordon électrique.
. Lavez régulièrement l'intérieur de la cuve sans immerger la base.
. Nettoyez l'extérieur de la cuve et les boutons à l'aide d'une éponge savonneuse, sans immerger l'appareil et essuyez immédiatement.
. Les bacs et couvercles se lavent en machine.
. Les cadres se lavent de préférence à la main, les produits lessiviels du lave-vaisselle pouvant déformer le cadre.
. Lavez vos éléments selon les recommandations ci-dessus avant la première utilisation.

Astuce des chefs :

Pour éviter que le calcaire ne se dépose au fond de la cuve, placez-y une coquille d'huître avant de mettre l'eau en chauffe : la coquille accumulera le calcaire.

4- CONSEILS D'UTILISATION

Cuissons simultanées

Avec le CHEF COMBI COOKER™ Louis Tellier, cuisinez en même temps vos plats de l'entrée au dessert, en mêlant le mijotage dans le bac supérieur et la cuisson vapeur dans le panier perforé inférieur. Selon les aliments et leur temps de cuisson, commencez par la cuisson des aliments les plus longs à cuire, puis ajoutez les autres aliments au fur et à mesure pour placer en dernier les aliments les plus rapides à cuire.

Ordre des bacs

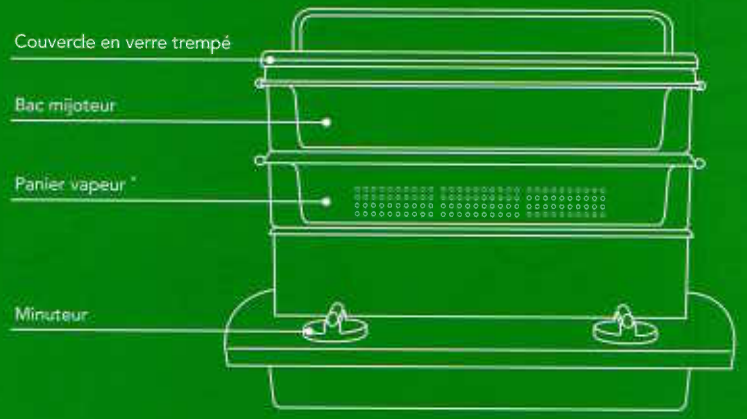
· N'utilisez les bacs qu'avec leur cadre double paroi.
· Veillez à ce que les parois soient bien encastrées sur la cuve et les unes dans les autres.
· Le produit est livré avec un panier vapeur (perforé) et un bac mijoteur (plein).
L'un s'utilise indépendamment de l'autre, ou les deux ensemble : sauf dans le cas de la fonction yaourtière, placez toujours le bac plein au-dessus du panier perforé. Ne pas utiliser de panier vapeur (perforé) au-dessus d'un bac mijoteur (plein) : la vapeur serait arrêtée par le bac mijoteur.
· En cas d'utilisation d'un bac récupérateur de jus : utilisez ce bac sous un panier perforé.
· En cas d'aliments volumineux (ex : poulet), installez le bac adapté dans le cadre inférieur et surmontez-le d'un cadre sans bac (le couvercle se pose directement sur le cadre supérieur).

Cuisson avec ou sans couvercle

· En cas de cuisson vapeur, couvrez systématiquement afin que les aliments soient tous baignés de vapeur.
· En cas de cuisson lente basse température : couvrez pour éviter les variations de température
· En cas de mijotage, travaillez comme en cocotte : cuisson partielle à découvert puis cuisson couverte
· En cas de maintien au chaud, réservez à couvert.
· En cas de cuisson au bain-marie, cuire à découvert pour la préparation de sauces ou de chocolat.

Minuteur ou fonction « continu »

· La fonction « continu » s'utilise uniquement avec la position Maintien au chaud.
· La mise en route du minuteur est nécessaire pour les positions Vapeur et Cuisson basse température. En cas de cuisson supérieure à 90 minutes, il convient de réenclencher le minuteur.

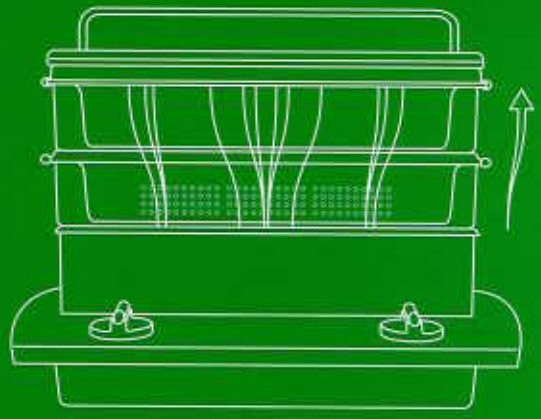


** Superposez jusqu'à 5 paniers*

Position pleine vapeur

Position cuisson lente (basse température)

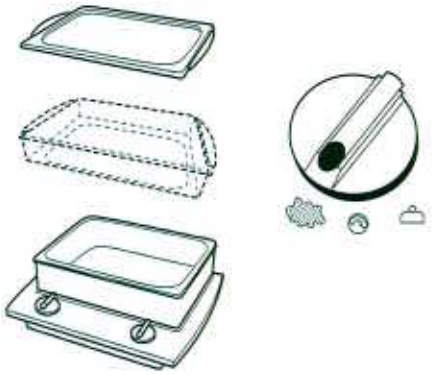
Position maintien au chaud



Circulation de vapeur homogène grâce aux cadres doubles-parois en Tritan™

5 - FONCTIONS, CUISSONS, RECETTES

5.1. Plancha vapeur



Conviviale, la plancha vapeur de table s'utilise également en cuisine.
La vapeur permet une cuisson douce, qui évite de brûler ou dessécher les aliments, et qui ne produit pas de goudrons. Idéale pour la viande, les poissons, les crustacés ou les œufs au plat.

Conseils :
Taillez viandes et poissons en fines tranches de 3 mm d'épaisseur. Concernant les légumes, les précuire préalablement à la vapeur avant de les déposer sur la plancha.

Mode d'emploi :
Positionnez le plateau plancha sur un simple cadre double-paroi au dessus de la cuve, en position pleine vapeur. Laissez chauffer pendant 15 minutes puis mettez vos aliments à cuire. Cette plancha s'utilise à votre gré en cuisson sèche ou en cuisson au bouillon.

Cuisson sèche :
Placez vos aliments finement coupés directement sur la plaque, avec un filet d'huile d'olive.
Cuisez des œufs sur le plat en 3 minutes.

Cuisson au bouillon :
Préparez un bouillon maison (de bœuf, légumes ou poisson selon le plat), plus ou moins épicé.
Versez une petite louche sur la plaque, sans dépasser la gorge de débordement.
Placez les aliments à cuire sur le bouillon.
Ajustez le niveau de bouillon après chaque cuisson.

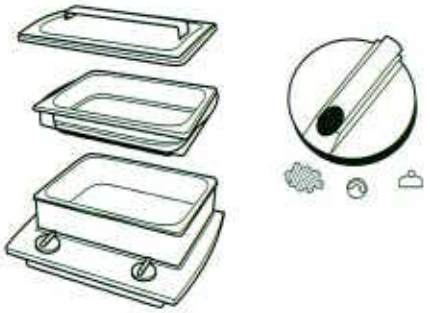
5.2. Bain-marie

Chocolat :
La chaleur douce de la fonction maintien au chaud est suffisante pour faire fondre le chocolat et lui évite de brûler.

Mode d'emploi :
- Placez le bac plein et son cadre double-paroi au-dessus de la cuve.
- Enclenchez la position maintien au chaud (minuteur en continu)
- Surtout ne pas couvrir pour éviter la condensation : l'eau est l'ennemie du chocolat.

Sauces :
Activez la fonction vapeur pour une réduction rapide ou cuisson basse température pour une réduction lente, minuteur en marche.
Laissez réduire à découvert.
Maintenez au chaud à couvert (minuteur en continu).

5.3. Cuisson des céréales et des légumineuses



Cuisinez toutes vos céréales sans les brûler : riz, blé, boulghour, quinoa, épeautre, orge, blé, polenta, semoule, pâtes…
Cuisez de même sans attacher toutes vos légumineuses : lentilles, haricots, pois cassés, pois chiches, soja,…

Mode d'emploi :
- Placez le bac plein et son cadre double-paroi au-dessus de la cuve.
- Activez la fonction vapeur, minuteur en marche
- Couvrez pour accélérer la cuisson puis découvrez en fin de cuisson afin de permettre l'évaporation de l'excédent d'eau non absorbée.

Durée de trempage, dosage et temps de cuisson : reportez-vous au tableau page 12.

Recette de Quinoa aux légumes bio croquants

Déposez dans le bac plein 2 doses d'eau pour une dose de quinoa.
Activez la cuisson vapeur et couvrez.
Laissez cuire pendant environ 20 minutes : la cuisson est terminée lorsque le germe ressort.
Pendant la cuisson, préparez une julienne de carottes et de courgettes bio (fines lanières).
En fin de cuisson, déposez le panier vapeur et son cadre sur le plateau plancha.
Mêlez la julienne au quinoa, assaisonnez d'huile, d'épices et de sel.
Ajoutez les plantes aromatiques de votre préférence (menthe, coriandre, sauge) et refermez le couvercle : le volant thermique du quinoa cuit doucement les légumes tandis que les plantes aromatiques infusent.

DURÉE DE CUISSON À LA VAPEUR

CEREALES

Cuire dans le bac mijoteur, à couvert, en position pleine vapeur. Mélanger à mi-cuisson.

Produit	Trempage	Tps de cuisson	Dosage
· Blé en grains	12 h	1 h 30 envion	1 volume de céréales pour 4 volumes d'eau.
· Boulghour	0	20-25 min environ	1 volume de céréales pour 2 volumes d'eau.
· Couscous / semoule	0	15 min environ	1 volume de céréales pour 1 volume d'eau.
· Epeautre en grains	12 h	1 h 35 environ	1 volume de céréales pour 4 volumes d'eau.
· Orge	12 h	45 min environ	1 volume de céréales pour 4 volumes d'eau.
· Polenta	0	20 min environ	1 volume de céréales pour 3 volumes d'eau.
· Quinoa	0	20-25 min environ	1 volume de céréales pour 2 volumes d'eau.
· Riz blanc	0	25 min environ	1 volume de céréales pour 2,5 volumes d'eau.
· Riz 1/2 complet	0	40 min environ	1 volume de céréales pour 2,5 volumes d'eau.
· Riz complet	0	50 min environ	1 volume de céréales pour 2,5 volume d'eau.

LEGUMINEUSES

Cuire les légumineuses dans le bac mijoteur, à couvert, en position pleine vapeur. Mélanger à mi-cuisson
Consommer chaudes ou froides, en grains, en purée ...

Produit	Trempage	Tps de cuisson	Dosage
· Haricots	12 h	1 h 20 envion	1 volume d'haricots pour 2,5 volumes d'eau.
· Lentilles corail	0	20-25 min environ	1 volume de lentilles pour 2,5 volumes d'eau.
· Lentilles vertes	4 h	45 min	1 volume de lentilles pour 2,5 volumes d'eau.
· Pois cassés	2 h	45 min	1 volume de pois pour 2 volumes d'eau.
· Pois chiches	12 h	2 h	1 volume de pois chiches pour 2,5 volumes d'eau.
· Soja jaune	12 h	3 h	1 volume de soja jaune pour 2,5 volumes d'eau.
· Soja vert	12 h	2 h	1 volume de soja vert pour 2,5 volumes d'eau.

5.4. Mijotage : bourguignon, blanquette, plats en sauce

Pour une cuisson douce, sans brûler !
Cuisinez directement dans le bac mijoteur et laissez cuire à basse température à couvert pendant le temps désiré.
La contenance du bac est adaptée à un repas pour 6 personnes (850 g de viande environ).
Cuisez les légumes qui ne sont pas intégrés à la sauce dans le bac vapeur en cuisson lente.

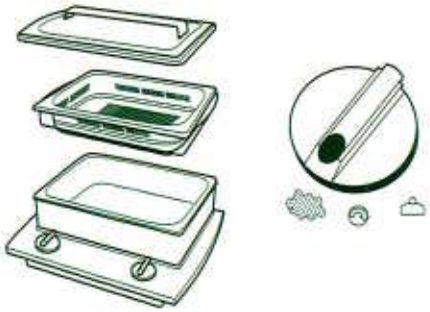
Conseils du chef :
- Pour lier (équivalent d'un roux, sans cholestérol) : Mélangez de l'huile d'olive à de la farine jusqu'à obtenir la texture d'une pâte à crêpe. Ajoutez ce mélange à votre préparation en cours de cuisson et laissez mijoter.
- Ajoutez éventuellement de l'eau en cours de cuisson si la sauce épaissit trop rapidement.
- Utilisez également comme liants : concentré de tomates ou crème fraîche ou xanthane (algues).
- Chauffez le bac à vide puis ajoutez de l'huile ou du beurre pour faire suer (sans coloration) les oignons, échalotes, carottes, avant de déglacer au vin et laissez mijoter.

Recette d'agneau vapeur, menthe fraîche et petits légumes

Ingrédients pour 4 pers.
1 kg de viande d'agneau (de préférence de l'épaule)
2 courgettes
1 gros navet
1 cuil. à café de miel d'accacia
1 cuil. à café de concentré de tomates
15 cl de vin blanc sec
1 bouquet de menthe fraîche
2 gousses d'ail
3 l d'eau
Cumin
Sel fin

La cuisson préalable de la viande d'agneau à la vapeur élimine les graisses.
Versez de l'eau dans la cuve jusqu'au niveau maximum.
Placez le panier vapeur dans son cadre au-dessus de la cuve.
Coupez la viande d'agneau en morceaux et déposez-les dans le panier vapeur.
Actionnez la fonction pleine vapeur, couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes.
Puis saupoudrez la viande de sel et laissez cuire à nouveau à couvert pendant 1 heure en mode pleine vapeur.
Pendant ce temps, pelez les navets et coupez-les en petits dés. Lavez les courgettes et taillez-les en rondelles épaisses.
Déposez la viande dans le bac mijoteur, frottez avec les gousses d'ails et saupoudrez avec du cumin. Ajoutez une cuillerée de concentré de tomates puis le vin blanc, le miel et les navets.
Couvrez et laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes.
Ajoutez les courgettes, couvrez puis laissez mijoter 10 minutes de plus.
Avant de servir, parsemez de menthe fraîche hachée.

5.5. Cuisson vapeur



Découvrez les avantages de la cuisson à la vapeur :
Facile, rapide, sans matière grasse et à basse température, c'est le mode de cuisson le plus sain. Retrouvez les goûts authentiques des produits et cuisinez naturellement vos légumes, fruits de mer, viandes, œufs, terrines, fruits,...
Les aliments conservent toutes leurs propriétés organoleptiques, leur saveur, leur couleur et ne dessèchent pas, tandis que les graisses et les toxines sont éliminées.

Votre CHEF COMBI COOKER™ est modulable jusqu'à 5 paniers selon le nombre de convives et d'ingrédients.
Grâce à la double-paroi, la vapeur circule entre les étages et la cuisson est homogène jusqu'aux étages supérieurs.

Mode d'emploi :
- La cuisson vapeur s'effectue dans le bac perforé : placez le panier perforé et son cadre double-paroi au-dessus de la cuve d'eau.
- Une cuisson homogène jusqu'à 5 paniers perforés : superposez les paniers vapeur en emboîtant les cadres pour une circulation optimale de la vapeur.
- Sélectionnez la position vapeur et la durée de cuisson désirée.
- Utilisez systématiquement le couvercle en cuisson vapeur.

Conseils des chefs :
- Veillez à espacer les aliments afin que la vapeur circule entre eux
- Les durées dépendent de la taille des aliments à cuire : plus les aliments sont petits, plus rapide sera la cuisson.
- Adaptez les temps de cuisson aux aliments selon le tableau indicatif (pages 17 à 19).
- En cas de cuisson de plusieurs aliments dont le temps de cuisson diffère, démarrez par le produit le plus long à cuire puis calculez le moment d'intégrer les autres aliments, afin que la cuisson se termine au même moment : aidez-vous du minuteur.
- Vous pouvez simultanément cuire à la vapeur dans le panier inférieur et mijoter dans le panier supérieur.

Cuisson des légumes :
- Testez la cuisson vapeur des légumes entiers, sans les couper : les jus restent prisonniers du légume pour s'exprimer en bouche : un résultat étonnant !
- Assaisonnez avant de servir d'un filet d'huile, de poivre et de sel.

Cuisson de la viande :
- Grâce à la vapeur, les graisses et les toxines des viandes sont éliminées
- Pour apporter des arômes, faites mariner vos viandes avant la cuisson vapeur : l'association du goût et de la tendreté est un plaisir pour le palais.

Cuisson du poisson et des crustacés :
- La cuisson à la vapeur ou en papillote dans le panier perforé est le mode de cuisson qui convient le mieux au poisson.
- Pour éviter que le poisson ne colle au panier perforé et pour le servir plus facilement après cuisson, placer une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de salade sous votre filet de poisson.
- Les poissons gras tels que le saumon acceptent une cuisson dans le bac mijoteur.

Recette : langoustines vapeur

Ingrédients pour 4 pers.
12 grosses langoustines
herbes aromatiques (romarin, basilic, ou ce qui vous vient à l'esprit)
fleur de sel et poivre

Rincez les langoustines, châtrez-les puis placez-les dans le panier vapeur sans les décortiquer.
Ajoutez les herbes aromatiques, salez, poivrez et laissez cuire environ 10 à 15 minutes selon la taille des langoustines en position pleine vapeur.
Retirez les langoustines en fin de cuisson et laissez-les refroidir. C'est tout !
Accompagnez d'une mayonnaise maison.

Pâtisserie :
Ce mode de cuisson est adapté à la viennoiserie : pain de mie, brioches, et aux terrines, pains d'épices, cakes, moelleux, fondants. La vapeur accentue le moelleux tout en hydratant les fibres : ainsi, vos préparations se conservent plus longtemps et se dessèchent moins vite.
A l'inverse, ce mode de cuisson ne convient pas aux feuilletés ni aux tartes. Il n'apporte pas de croustillant ni de coloration brunie.

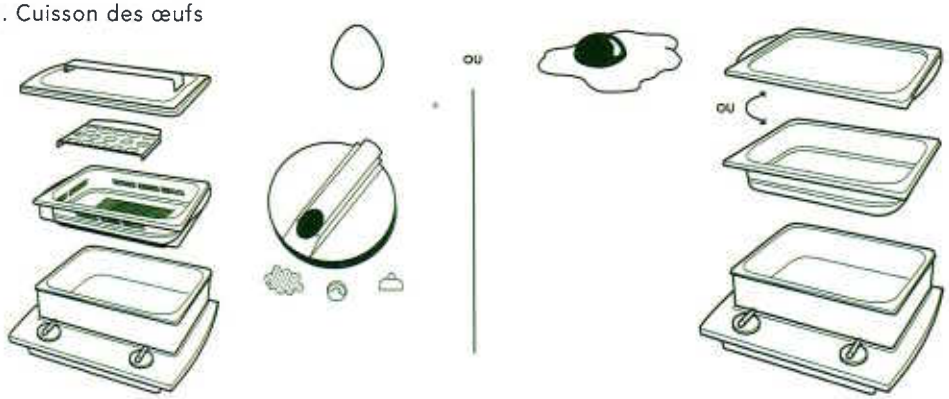
Mode d'emploi :
Placez vos préparations dans des moules (rigides ou en silicone), dans le panier perforé, fermez le couvercle et actionnez la position pleine vapeur.

Recette : brioches au beurre

Ingrédients pour 16 brioches
500 g de farine de blé T55
400 g de beurre ramolli
300 g d'œufs entiers
60 g de sucre
20 g de levure fraîche de boulanger
12 g de sel
2 jaunes d'œufs

Mélangez la farine avec les œufs (sans les 2 jaunes), le sucre, le sel et la levure.
A l'aide d'un batteur, pétrir à petite vitesse.
Ajoutez le beurre en 3 fois.
Continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et devienne lisse et élastique, tout en ayant de la tenue.
Terminez en incorporant les jaunes d'œufs.
Laissez reposer une heure puis rabattez la pâte.
Détaillez et moulez dans de petits moules à crème (garnir à mi-hauteur).
Laissez lever la pâte dans les moules puis, mettez à cuire dans le bac vapeur à couvert pendant environ 25 mn en position pleine vapeur.

5.6. Cuisson des œufs



Œufs durs, coque, mollet :
- Déposez les œufs avec la coquille dans le panier perforé (avec ou sans l'accessoire cuit-œufs)
- Activez la fonction vapeur et couvrez.
- Pour des œufs durs : pendant 9 minutes
- Pour des œufs à la coque : pendant 3 minutes et 30 secondes
- Pour des œufs mollets : pendant 6 minutes.

Œufs cocotte :
- Cassez l'œuf dans un ramequin
- Ajoutez les ingrédients (crème fraîche, champignons, poivre, sel)
- Déposez le ramequin dans le panier perforé
- Activez la fonction cuisson basse température, et cuire à couvert pendant 5 minutes.

Œufs au plat :
Cuisez vos œufs à la vapeur, sans matières grasse !
- Activez la fonction vapeur , pour monter en vapeur.
- Œufs miroir : cassez vos œufs dans une petite assiette et placez-la dans le panier perforé
- Œufs au plat : versez dans le bac mijoteur ou le plateau plancha quelques gouttes d'eau (une cuill. à café pour 4 œufs) puis cassez les œufs dans le bac mijoteur.
- cuire à découvert pendant environ 2 minutes.

Omelette sans matière grasse :
- Activez la fonction vapeur pour monter en vapeur.
- Battez les œufs, et assaisonnez.
- Versez une cuillerée à café d'eau dans le bac mijoteur puis déposez les œufs battus.
- Cuisez pendant 2 à 4 minutes selon la quantité d'œufs et la consistance désirée (baveuse ou bien cuite).

Recette d'omelette «cuisson blanche»

Ingrédients pour 4 pers.
12 œufs frais bio
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 noisette de beurre fermier frais ½ sel
Sel, poivre

Placez le bac mijoteur et son cadre au-dessus de la cuve.
Actionnez la fonction pleine vapeur et laissez monter en température.
Badigeonnez le fond du bac mijoteur d'huile d'olive avec un pinceau.
Battez les œufs en omelette dans un bol avec le sel et le poivre puis versez dans le bac mijoteur bien chaud.
Remuez à la fourchette de façon à avoir une cuisson homogène.
Dressez sur une assiette et dégustez avec une noisette de beurre fermier frais.
Personnalisez votre recettes ou réutilisez vos restes en ajoutant d'autres ingrédients : tomates séchées, jambon fumé, truffe,...

DURÉES DE CUISSON À LA VAPEUR

FRUITS DE MER

Produit	Quantité	Tps de cuisson	Conseils
· Noix de St-Jacques	16 pièces	7 min	Décortiquées et nettoyées.
· Coquillages	300 g	3 min	Moules, coques, palourdes.
· Crevettes	500 g	12 min	Fraîches et décortiquées.
· Gambas	250 g	9 min	Entières.
· Langoustines	1 kg	10 min	Entières, châtrées.
· Crabe / Tourteau	1	25 min	Entier et décongelé avant la cuisson.
· Langouste	1	25 min	Une queue et décongelée avant la cuisson.
· Filets de poisson	4	5 min	Poissons blancs (cabillaud, St Pierre).
· Saumon	500 g	12 min	Cuisson à adapter en fonction de l'épaisseur.
· Truites	4	20 min	Entières.

Ne jamais cuire de crustacés vivants dans le CHEF COMBI COOKER™

VIANDES

Produit	Quantité	Tps de cuisson	Conseils
· Canard	300 g	8 min	Filet dégraissé.
· Côtelettes d'agneau	8	25 min	
· Rôti de veau	800 g	35 min	
· Filet de veau	300 g	12 min	
· Escalopes de dindonneau	4	25 min	
· Poulet	1	70 min	Retirez le fil autour du poulet entier (± 1,3 kg).
· Filets de poulet	4	25 min	
· Filet de porc	800 g	20 min	Découpé en médaillons de 1,5 cm d'épaisseur.

ŒUFS

Produit	Quantité	Tps de cuisson	Conseils
· Œufs mollets	6 moyens	6 min	Panier vapeur + Cuit-Œufs.
· Œufs à la coque	6 moyens	3 min 30	Panier vapeur + Cuit-Œufs.
· Œufs durs	6 moyens	9 min	Panier vapeur + Cuit-Œufs.
· Œufs au plat	2 moyens	2 min	Sur la plancha ou dans le bac mijoteur.

DURÉES DE CUISSON

LEGUMES

Produit	Quantité	Tps de cuisson	Conseils
· Artichauts	4	1 h 10 environ	
· Asperges blanches	500 gr	20 min environ	
· Asperges vertes	300 gr	6 min	
· Aubergines épluchées	4 moyennes	35 min environ	Entières. Diminuez le temps de cuisson si elles sont découpées en tranches ou en dés.
· Brocolis	500 gr	20 min	Espacez les bouquets dans le panier.
· Carottes	500 gr	15 min	Découpées en dés ou en rondelles.
· Céleri rave	1	20 min	Découpé en gros morceaux.
· Champignons de Paris	4 pièces	15 min	Entiers.
· Chou vert	1 moyen	25 min	Découpé en 4.
· Chou-fleur	1 moyen	1 h	Entier.
	1 moyen	35 min	Découpé en bouquets.
· Choux de Bruxelles	300 gr	9 min environ	
· Courgettes	4 moyennes	25 min	Entières.
	4 moyennes	6 min	Découpées en tranches ou rondelles.
· Endives	400 gr	10 min	Fendues en deux.
· Epinards	500 gr	15 min	Ne pas trop remplir le panier.
· Epis de maïs	2 épis	25 min	
· Fenouils	4	20 min	Découpés en 4.
· Mange-tout	500 gr	10 min	
· Navets	300 gr	11 min	Petits : entiers, gros : en quartiers
· Petits pois	500 gr	10 min	
· Poireaux	6 pièces	35 min	Retirez le vert du poireau.
· Pois gourmands	250 gr	5 min	
· Poivrons	4 pièces	20 min	Coupés en 4 et épépinés.
· Pommes de terre	500 gr	20 min	Petites, épluchées.
· Tomates	200 gr	6 min	Placées dans un récipient, dans le panier perforé.

DURÉES DE CUISSON

FRUITS

Produit	Quantité	Tps de cuisson	Conseils
· Bananes	250 gr	4 min	
· Figues	150 gr	2 min	Entières.
· Pommes compote	3	15 min	Épluchées et coupées en morceaux. Placées dans un récipient, dans le panier perforé.
· Pommes quartier	3	7 min	
· Poires compote	3	15 min	
· Poires quartier	3	7 min	

CONDIMENTS

Produit	Quantité	Tps de cuisson	Conseils
· Ail	50 gr	5 min	En chemise.
· Echalotes	50 gr	6 min	En chemise.
· Oignons	3	6 min	Émincés. Placés dans le bac mijoteur ou placés dans un récipient, dans le panier perforé.

5.7. Ouvrir ou cuire les coquillages

Ouvrez vos coquillages en 10 secondes grâce à la vapeur ! Huîtres, coques, palourdes… s'ouvrent au contact de la chaleur !

Lavez puis déposez les coquillages dans le panier perforé et son cadre double-paroi, directement au-dessus de la cuve ou, si vous souhaitez récupérer le jus pour réaliser un fumet ou une écume au siphon, au-dessus du bac récupérateur de jus.

· Pour ouvrir les coquillages : limitez la durée de contact avec la vapeur à ◴ 10 secondes.
· Pour les cuire : laissez ◴ 2 à 3 minutes.

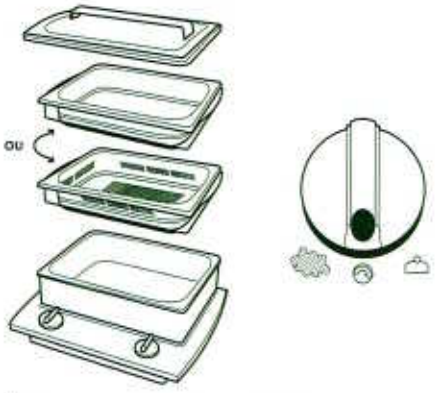
**Bac récupérateur de jus (facultatif).*

Recette de moules de bouchot vapeur au citron et poivre de Cayenne

Ingrédients pour 4 pers.
1 kg de moules
1 oignon paille (jaune)
1 citron
poivre de Cayenne (à défaut, poivre noir)
5 cl de vin blanc sec
1 feuille de laurier
40 g de persil haché
1 gousse d'ail écrasée
1 cuil. à café de curry madras
10 cl de crème fraîche

Versez de l'eau dans la cuve jusqu'au niveau max. Placez le bac récupérateur de jus et son cadre au-dessus de la cuve et préchauffez à pleine vapeur à couvert.
Déposez dans le bac récupérateur de jus tous les ingrédients sauf les moules puis laissez réduire 15 mn sans couvercle.
Placez un panier vapeur et son cadre au-dessus du bac récupérateur de jus.
Déposez-y les moules, fermez le couvercle et laissez cuire à pleine vapeur jusqu'à ouverture des moules.
Retirez le panier vapeur et posez-le sur le plateau plancha.
Poursuivez la réduction du jus des moules pendant 20 mn sans couvercle puis servez.

5.8. Cuisson délicates



Cuisinez vos plats délicats facilement : crèmes brûlées, œufs cocotte, foie gras…

2 solutions :
· Au bain-marie (avec un fond d'eau) dans le bac mijoteur à couvert.
· En panier perforé en enveloppant les produits (film alimentaire, récipients fermés ou sachets scellés).
Cuisez en position cuisson lente ◠.

Recette de petits pots de crème à la fleur d'oranger

Ingrédients pour 4 pers.
25 g de sucre d'orge (dans les épiceries asiatiques)
4 cuil. à soupe d'eau chaude
25 cl de lait entier
2 gros œufs
1 cuil à soupe d'arôme de fleur d'oranger

Préparation : 5 minutes
Cuisson : environ 18 minutes
Dissolvez le sucre dans l'eau, puis ajoutez le lait, les œufs battus et la fleur d'oranger.
Passez la préparation à travers une passoire à coulis, puis répartissez dans 4 petits pots.
Couvrez les pots avec du film étirable, puis déposez-les dans le panier vapeur.
Fermez le couvercle et cuisez les crèmes en position cuisson lente ◠ pendant environ ◴ 18 minutes.

5.9. Fonction stérilisateur

Biberons, tétines,… :
Déposez-les dans le panier perforé et actionnez la pleine vapeur ▒ pendant ◴ 2 minutes.

Bocaux :
Il est important de vous assurer de la fraîcheur de vos ingrédients à stériliser : il ne faut en aucun cas utiliser des légumes ou des fruits trop vieux, séchés, traités qui ne sont plus impeccables, car ils peuvent avoir commencé à fermenter et il n'est dès lors plus possible de garantir pleinement le succès de la stérilisation.
Vous pouvez stériliser en un passage jusqu'à 6 bocaux de 250 ml maximum.
Pour stériliser vos bocaux, suivez les instructions ci-après :

1. Utilisez un joint neuf pour chaque nouvelle stérilisation.
2. Rincez les bocaux et les joints en caoutchouc à l'eau tiède avant utilisation.
3. Versez votre préparation cuisinée dans les bocaux sans dépasser 80% de leur contenance.
4. Appliquez les joints et fermez bien les bocaux en vérifiant qu'ils soient totalement hermétiques.
5. Déposez les bocaux remplis et fermés dans la cuve de l'appareil.
6. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau maxi, placez un cadre en Tritan ™ sur la cuve (sans bac) et fermez avec le couvercle, en vérifiant qu'il soit bien appliqué aux angles du cadre.
7. Actionnez la pleine vapeur ▒ et laissez stériliser pendant 2 heures.
8. Au terme des 2 heures, soulevez le couvercle avec précaution en éloignant votre visage pour éviter la vapeur.

9. Manipulez les bocaux avec prudence afin de ne pas vous brûler, à l'aide de maniques ou gants anti-chaleur, pour les poser dans l'évier.
10. Refroidissez les bocaux rapidement sous un jet d'eau froide.

TRES IMPORTANT :
- Vérifiez bien l'étanchéité des joints et la bonne fermeture des bocaux pour valider la conservation : lorsque le bocal est refroidi, faîtes un test en essayant d'ouvrir le couvercle; celui-ci doit opposer une résistance naturelle.
- Si les bocaux s'ouvrent en refroidissant, consommez immédiatement le contenu.
- S'ils s'ouvrent ultérieurement, jetez obligatoirement le contenu.
- Vérifiez systématiquement la résistance de l'étanchéité avant de consommer : en cas de doute, s'abstenir.

11. Stockez les conserves dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, pendant 8 à 12 mois selon l'ingrédient.

Conseils et temps de conservation :
Pour mieux apprécier vos légumes et leurs qualités, préférez une cuisson à la vapeur plutôt qu'une cuisson à l'eau bouillante. Ajoutez de l'eau et les compléments décrits dans le tableau page 23 (indiqués pour 1kg d'ingrédient).
Si vous les préparez à l'eau bouillante, n'égouttez pas après cuisson : versez le jus de cuisson avec les aliments dans le bocal.
Pour les plats cuisinés et en sauce, ajoutez le jus de cuisson et la sauce dans le bocal (en remplissant à maximum 80%).

Recette de bocaux de ratatouille

Ingrédients pour 4 pers.
3 courgettes
1 petite aubergine
1 petit poivron vert
1 petit poivron rouge
1 petit poivron jaune
4 tomates bien mûres
2 oignons (de taille moyenne)
2 gousses d'ail
Sel, poivre
Huile d'olive
Bouquet garni

Lavez les légumes.
Epépinez les poivrons et coupez-les en morceaux.
Taillez les courgettes puis l'aubergine en cubes.
Pelez les tomates.
Réservez les légumes dans des assiettes différentes.
Pelez et émincez les oignons puis l'ail.
Faites confire les poivrons dans le bac mijoteur avec un filet d'huile d'olive en cuisson lente.
Ajoutez les oignons puis l'aubergine, l'ail, les courgettes et enfin les tomates.
Salez, poivrez et parfumez avec le bouquet garni.
Laissez mijoter à couvert pendant 50 minutes.
Versez la ratatouille dans les bocaux stérilisés en laissant un vide d'air de 3 cm. Posez les joints, fermez les bocaux et suivez les instructions ci-avant (p. 21 - 22) pour les stériliser.

TEMPS DE STÉRILISATION

INGREDIENT FRAIS CUITS A LA VAPEUR

Ingrédient	Complément - pour 1 kg	Tps de stérilisation	Conservation
· Haricots verts	20 g de sel	2 h	12 mois
· Petits pois	10 g de sel	2 h	12 mois
· Champignons	8 g de sel + 3 cuil. à soupe de jus de citron	1 h 30 à 2 h	10 mois
· Asperges	20 g de sel + 3 cuil. à soupe de jus de citron	1 h 45	10 mois
· Fonds d'artichauts	8 g de sel + 3 cuil. à soupe de jus de citron	1 h 45	10 mois
· Carottes nouvelles	15 g de sel	1 h 45	12 mois
· Tomates pelées épépinées	20 g de sel	1 h 15	8 mois

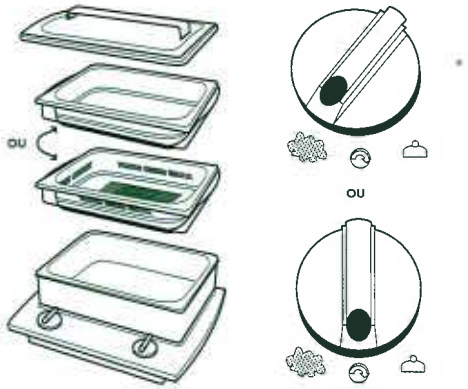
PLAT CUISINE POUR 250 G

Ingrédient	Complément	Tps de stérilisation	Conservation
· Poivrons grillés marinés à l'huile d'olive	2 cuil. à soupe d'huile d'olive	1 h	12 mois
· Truffe brossée de 250 g	10 cl de vin blanc + 1 pincée de sel	1 h 45	12 mois
· Ratatouille	Ail, sel, poivre, huile d'oilve	2 h	8 mois
· Cassoulet, daube, bœuf bourguignon	Assaisonnement	2 h	8 mois
· Confit d'oignons		2 h	12 mois
· Compote de fruits		2 h	12 mois

FRUITS

Ingrédient	Au naturel - pour 1 kg	Au sirop pour 1 kg	Tps de stérilisation	Conservation
· Oreillons d'abricots	25 g de sucre + 1 l d'eau	500 g de sucre + 1 l d'eau	30 min	12 mois
· Pêches	125 g de sucre + 1 l d'eau	500 g de sucre + 1 l d'eau	40 min	12 mois
· Marrons pelés	20 g de sel + 1 jus de citron + 80 cl d'eau	500 g de sucre + 1 l d'eau	60 min	12 mois

5.10. Réchauffage et décongélation



Réhydratez vos plats sans les brûler, à la vapeur !

- Pour réchauffer ou décongeler vos plats en sauce, utilisez le bac plein.
- Pour réchauffer ou décongeler de la viande, du poisson, des légumes, utilisez le bac perforé.
- En position vapeur à couvert pour une décongélation ou un réchauffage rapide,
- En cuisson basse température, à couvert pour une décongélation ou un réchauffage lent (idéal pour les aliments).

5.11. Cuisson sous vide à basse température

La tendance des chefs !
Préparez vos plats en sachets scellés (papillotes, ballotins ...) ou en bocaux et laissez cuire lentement à basse température !

Le produit confit doucement en poche, en circuit fermé :

- le goût et les propriétés des aliments sont totalement préservés,
- les saveurs sont concentrées,
- la tendreté et le fondant sont exceptionnels.

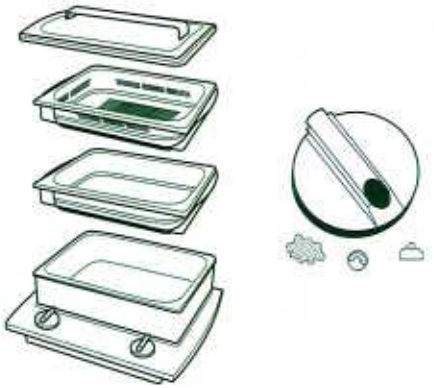
Découvrez dans le menu gastronomique offert avec le produit, la recette du foie-gras sous vide.

5.12. Position maintien au chaud :

Cette fonction chaffing dish maintient votre plat à 60 -65°C, sans cuisson.
Gardez au chaud vos préparations jusqu'au service, sans avoir à réchauffer et à recuire vos aliments !
Préparez votre repas en avance pour vous libérer du temps et vous organiser !
Prenez tranquillement l'apéritif avec vos invités !
Gérez les repas décalés en offrant à chacun un plat chaud, non desséché, sans sur-cuisson !
Idéal pour maintenir au chaud les verrines, les mises en bouches, ... jusqu'au service !

Mode d'emploi :
Après cuisson, actionnez la fonction maintien au chaud jusqu'au moment de servir, en plaçant le minuteur sur la position "continu".

5.13. Yaourtière :

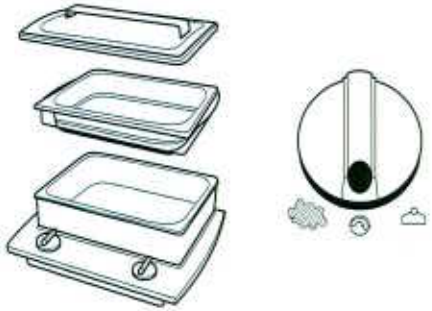


Afin de créer une chambre d'une température constante de 47°C, température optimale pour la fermentation des yaourts, inversez l'ordre habituel des bacs :
Mode d'emploi :
Positionnez le bac mijoteur et son cadre double paroi au-dessus de la cuve d'eau remplie jusqu'au niveau max.
Placez le panier vapeur et son cadre double paroi au-dessus du bac mijoteur.
Déposez les yaourts ouverts dans le panier perforé et posez le couvercle.
Actionnez le thermostat maintien au chaud en continu.
Laissez votre yaourtière en marche pendant 8 heures.
Fermez les pots de yaourt et réfrigérez-les pendant 5 heures minimum avant consommation.

Recette yaourt nature, pour 8 pots

Dans un saladier, délayez à l'aide d'une fourchette le contenu d'un yaourt nature du commerce avec un peu de lait entier.
Tout en mélangeant au fouet, versez ensuite 80 cl de lait, 3 cuillerées à soupe de poudre de lait (pour une meilleure fermeté) et 80 g de sucre. Remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à une consistance homogène.
Remplissez les pots de yaourt et suivez le mode d'emploi ci-dessus.

5.14. Fonction fondue Chinoise :



Créez des menus sains et conviviaux avec des fondues chinoises en centre de table.
Les légumes, les viandes et les crustacés cuisent dans un bouillon.
Innovez en personnalisant vos ingrédients.

Recette

Ingrédients du bouillon :
1 branche de céleri
1 cuil. à soupe d'huile de sésame
2 gousses d'ail écrasées
1 bâton de citronnelle écrasé
1 oignon piqué d'un clou de girofle
1 piment sec
2 fleurs de badiane (anis étoilé)
Tous les déchets des ingrédients du plat (têtes des crevettes, gras de viande,...)
1 cube de bouillon de légumes
Eau (2 ou 3 l)
Sel et poivre

Ingrédients du plat :
Comptez 50 g de chaque ingrédient par personne (maxi 350 g)
Poulet (blanc) coupé en fines lamelles
Bœuf (rumsteck ou filet) coupé en fines lamelles
Crevettes (bouquets) ou gambas
Noix de pétoncle
Thon ou autres coupé en fines lamelles
2 carottes coupées en petits dés
1 bulbe de fenouil coupé en petits dés
Gingembre frais coupé en fines lamelles
2 navets coupés en petits dés
1 petit céleri coupé en petits dés
1 poireau coupé en rondelles

Préparation :
Déposez les ingrédients du bouillon dans le bac mijoteur et laissez mijoter à couvert pendant environ 2 h. Écumez, filtrez et réservez.
Au moment du service, placez le CHEF COMBI COOKER™ au centre de la table, posez le bac mijoteur et son cadre sur la cuve, couvrez et actionnez la fonction pleine vapeur pour chauffer le bouillon.
Ajoutez au bouillon les légumes coupés en petits dés. Plongez ensuite les aliments à l'aide d'épuisettes spéciales dans le bouillon et laissez cuire plusieurs minutes.
Accompagnez de sauces.

Sauce huître
· sauce huître, coupée avec de l'eau
· ail écrasé
· ciboulette hachée

Sauce nuoc mam
· 1 citron pressé
· 2 sucres
· un peu de piment
· 2/3 nuoc mam
· 1/3 eau
· ail pilé

Sauce gingembre
· 1/2 vinaigre au gingembre
· 1/2 vinaigre pur
· gingembre haché